

Pale Ale

Stammwürze 13°Plato
Bittere 37 IBU
Farbe ~ 24EBC
CO2 5g/Liter

PaleAle-Malz, CaraMalz 120EBC, Safale US-05

Malzschüttung:

Ausschlagmenge	20l	50l	100l
PaleAle Malz ~ 8EBC 92% Schüttungsant.	3,87kg	9,68kg	19,36kg
CaraMalt ~ 120EBC 8% Schüttungsanteil	0,34kg	0,84kg	1,68kg

Wassermengen:

Ausschlagmenge	20l	50l	100l
Hauptguss Liter	16,5	41,00	82,00
Nachguss Liter	11,5	28,70	57,40

Maischplan:

Hauptguss auf 60°C erhitzen
Einmaischen
Temperatur auf 67°C erhöhen und 60min Rast einlegen
Temperatur auf 78°C erhöhen (ggf. abmaischen) und 20min Rast einlegen

Anmerkung: Es gibt Hobbybrauer, welche ohne Nachgüsse arbeiten und Stammwürze und Extraktmenge lediglich durch eine entsprechende Anpassung des Hauptgusses und des Läuterverfahrens einstellen. **Diese Vorgehensweise ist unter dem Aspekt des Vergleiches der verschiedenen Brauanlagen und der individuellen Handhabung durchaus legitim.**

Kochplan:

Das Kochen besteht aus folgenden Phasen:

- 70min Kochen. (Die Kochzeit beginnt mit dem Einsetzen des wallenden Kochens)
- nach dem Flame-Out 20min Nachisomerisierung
- Hopfen entfernen
- (Temperatur auf 80°C senken / sinken lassen)
- danach Whirlpool andrehen, letzte Hopfengabe geben und 20min abwarten bis Whirlpool zur Ruhe kommt.

Hopfungaben: (Die Mengen in Gramm können auf volle Gramm gerundet werden, da nicht Jedermann eine Feinwaage besitzt. Es wird kaufmännisch ab- oder aufgerundet)

Erste Hopfungabe : Nach 10min Kochzeit für 60min kochen

Ausschlagmenge	20l	50l	100l
Magnum 15% Alpha	5,8g	14,6g	29,2g

Zweite Hopfungabe: Nach 40min Kochzeit für 30min kochen

Ausschlagmenge	20l	50l	100l
Perle 10% Alpha	5,8g	14,6g	29,2g

Dritte Hopfungabe: Nach 60min Kochzeit für 10min kochen

Ausschlagmenge	20l	50l	100l
Cascade 6,5% Alpha	11,7g	29,2g	58,4g

Nach 70min Kochzeit Heizquelle ausschalten, Deckel auf die Würzepfanne **und 20min Nachisomerisierungszeit einhalten.**

Danach die bisher gegebenen Hopfungaben aus der Würze fischen. (Deshalb empfehlen sich Hopfensäckchen oder Hopfen-Eier)

Dann die vierte Hopfungabe für die Whirlpool-Hopfung geben... (Mir der Whirlpool-Hopfung werden neben der Bitterung auch phenolische, sehr intensive und beständige Aromen aus dem Hopfen gewonnen, welche gegenüber Stopfaromen den Vorteil haben, dass sie sich nicht mehr abbauen.)

Vierte Hopfungabe / Whirlpoolgabe:

Ausschlagmenge	20l	50l	100l
Cascade 6,5% Alpha	23,4g	58,4g	116,8g

...und den Whirlpool andrehen.

Deckel wieder auflegen und 20 Minuten warten, bis der Whirlpool zum Stillstand gekommen ist.

Hopfenseihen und Würze auf 23°C herunter kühlen.

Bei 20°C anstellen mit Safale US-05

Gärtemperatur bei 19-20°C halten.

Gärdauer ca. 7 Tage. 14 Tage helfen, die Hefe gut sedimentieren zu lassen.

Karbonisieren (Speisen oder Spunden je nach System) auf einen CO₂-Gehalt von 5g/Liter.